

Contempo Gastrobar

REFRESCOS & CAFÈS | SOFT DRINKS & COFFEE

Aigua mineral Agua mineral <i>Still water</i> ½ L.	2,4€
Aigua amb gas Agua con gas <i>Soda water</i> Vichy ¼ L.....	2,75€
Cervesa de gingebre Cerveza de jengibre <i>Ginger beer</i> 0,0%.....	3,8€
Coca-Cola / Taronja Naranja <i>Orange</i> / Llimona Limón <i>Lemon</i> 35 cl.....	3,8€
Suc de taronja natural Zumo de naranja natural <i>Natural orange juice</i>	5€
Sucs de fruites Zumos de frutas <i>Fruit juice</i>	3,15€
Selecció de tòniques Selección de tónicas <i>Selection of tonics</i>	
Soda / Ginger Ale/ Bitter Rosso.....	3,8€
Cafè Café <i>Coffee</i>	2,5€
Tallat Cortado <i>Coffee with a rush of milk</i>	2,7€
Xocolata calenta Chocolate caliente <i>Chocolate caliente</i>	3,1€
Cafè amb llet i infusions Café con leche e infusiones	
<i>Coffee with milk and infusions</i>	3€

CERVESES | CERVEZAS | BEER

LA RUBIA 18/70 caña 33 cl.....	3,80€
RIBA Cerveza Artesana local Lager.....	5,25€
SANTAKO SENSE GLUTEN Artesana local IPA Sin gluten <i>Gluten free</i>	5,25€
0,0% HEINEKEN Lage 33 cl.....	3,65€
0.0% AMSTEL ORO torrada tostada <i>toast</i> 33cl.....	3,65€
CRUZCAMPO LARGER SENSE GLUTEN Sin gluten <i>Free gluten</i>	3,65€
AMSTEL RADLER 33 cl.....	5,25€
CRUZCAMPO GRAN RESERVA 33 cl.	4€
EL ÀGUILA sense filtrar sin filtrar <i>unfiltered</i> 33 cl.....	4€
GUINNES Stout 33 cl.....	4,6€
HEINEKEN Pilsner 33 cl.....	4,5€
PAULANER Weissbier 33cl.....	6€

SANGRÍA & SIDRA

LOLEA 25cl.....	5,1€
LOLEA 100cl	25€
Sidra Ladrón de Manzanas.....	3,65€

Contempo Gastrobar

COCTELERÍA | COCKTAILS

APERITIU CLÀSSIC | APERITIVO CLÁSICO | CLASSIC APPETIZER

APEROL SPRITZ 11€ Aperol, cava i soda | Aperol, cava y soda | *Aperol, cava and soda*

NEGRONI 12€ Ginebra, vermut i lemon squiz | Ginebra, vermut y lemon squiz | *Gin, vermouth and lemon squiz*

VODKA 12€

BLOODY MARY Vodka, llimona, tomàquet tabasco, perrins, sal i pebre

Vodka, limón, tomate tabasco, perrins, sal y pimienta | *Vodka, lemon, tomato tabasco, perrins, salt and pepper*

ESPRESSO MARTINI Vodka, espresso i licor de cafè

Vodka, espresso y licor de café | *Vodka, espresso and coffee liqueur*

COSMOPOLITAN Vodka, cointreau, suc de llima y suc de nabius

Vodka, cointreau, zumo de lima y zumo de arándanos | *Vodka, cointreau, lime juice and cranberry juice*

MOSKOW MULE Vodka, llima i ginger beer | Vodka, lima y ginger beer | *Vodka, lime and ginger beer*

GIN 11€

CATALONIA COOLER Ginebra, llimona, pera i romaní | Ginebra, limón, pera y romero | *Gin, lemon, pear and rosemary*

DRY MARTINI Ginebra, vermut blanc i lemon squiz | Ginebra, vermut blanco y lemon squiz | *Gin, white vermouth and lemon squiz*

TOM COLLINS Ginebra, suc de llimona i soda | Ginebra, zumo de limón y soda | *Gin, lemon juice and soda*

GIN FIZZ Ginebra, clara d'ou, suc de llimona, xarop de sucre i soda | Ginebra, clara de huevo, zumo de limón, sirope de azúcar y soda | *Gin, egg white, lemon juice, sugar syrup and soda*

RON 12€

DAIQUIRI Rom blanc i suc de llima | Ron blanco y zumo de lima | *White ron and lime juice*

MOJITO Rom blanc, sucre, menta, soda i llima | Ron blanco, azúcar, menta, soda y lima | *White ron, sugar, mint, soda and lime*

PIÑA COLADA Rom blanc, crema de coco i suc de llimona | Ron blanco, crema de coco y zumo de limón | *White ron, coconut cream and lemon juice*

TEQUILA 11€

MARGARITA Tequila blanc, triple sec i suc de llimona | Tequila blanco, triple seco y zumo de limón | *White tequila, triple dry and lemon juice*

WHISKY 11€

WHISKY SOUR Whisky, llimona, sucre i ou | Whisky, limón, azúcar y huevo | *Whiskey, lemon, sugar and egg*

MANHATTAN Bourbon, vermut vermell i angostura | Bourbon, vermut rojo y angostura | *Bourbon, red vermouth and angostura*

OLD FASHIONED Bourbon, angostura i sucre | Bourbon, angostura y azúcar | *Bourbon, angostura and sugar*

OTROS 12€

CAIPIRINHA Cachaça, llima i sucre | Cachaça, lima y azúcar | *Cachaça, lime and sugar*

SIDECAR Brandy, triple sec i suc de llimona | Brandy, triple seco y zumo de limón | *Brandy, triple dry and lemon juice*

PISCO SOUR Pisco i suc de llimona | Pisco y zumo de limón | *Pisco and lemon juice*

SIN ALCOHOL 9€

VIRGIN MOJITO Menta, soda, llima i sucre | Menta, soda, lima y azúcar | *Mint, soda, lime and sugar*

SHERLEY TEMPLE Ginger ale, suc de llimona i granadina | Ginger ale, zumo de limón y granadina | *Ginger ale, lemon juice and grenadine*

AGUA DE PIÑA COLADA Crema de coco i suc de pinya | Crema de coco y zumo de piña | *Coconut cream and pineapple juice*

SAN FRANCISCO Suc de taronja, llimona, pinya i granadina | Zumo de naranja, limón, piña y granadina | *Orange juice, lemon, pineapple and grenadine*

Contempo Gastrobar

GINEBRAS | GINS

AFRUITADA | AFRUTADA | FRUITY

Brockman's.....	12,2€
Puerto de Indias.....	8€
Nordés.....	10,8€

CLÀSSICA | CLÁSICA | CLASSIC

Gin MG.....	6,1€
Tanqueray.....	8,3€
Beefeater.....	7,3€
Tanqueray 0,0%.....	8,3€

CÍTRICA | CITRIC

Le Tribute.....	12,9€
Bombay Sapphire.....	9,9€

FLORAL

G' vine.....	12,4€
Hendrick's.....	11,4€

ESPECIADA | SPICED

Bulldog.....	9,9€
--------------	------

HERBAL

Gin Mare.....	11,5€
Seagram's.....	9€

TEQUILA & MEZCAL

BLANC | BLANCO | WHITE

Patrón Silver.....	12,5€
--------------------	-------

REPOSAT | REPOSADO

El Jimador Reposado.....	9,8€
Tequila Patrón.....	13,1€

MEZCAL

400 Conejos.....	13,1€
------------------	-------

BRANDY & COGNAC

Carlos I.....	10,7€
Larios 1866.....	13,6€
Martell V.S.O.P.....	13,5€

WHISKY

ESCOCÉS SINGLE MALT

Glenmorangie (Highlands).....	12,1€
Ardbeg 10 (Islay).....	13,1€
Glenfarclas 12YO (Speyside).....	14,9€

ESCOCÉS BLEND MALT

J. Walker black label.....	10,7€
----------------------------	-------

ESCOCÉS BLEND WHISKY

J&B.....	7,8€
Ballantine's.....	7,6€

IRLANDÉS SINGLE MALT

Jameson.....	8,3€
--------------	------

AMERICANO

Jack Daniel's (Tennessee).....	9,8€
Michter's single barrel rye (Kentucky).....	11,2€

JAPÓN BLEND MALT

Nobushi 4.....	11,2€
----------------	-------

LICORES | SPIRITS

FRUITES | FRUTAS | FRUIT

Kuhri manzana.....	7€
Kuhri melocotón de viña.....	7€
Limoncello Villa Massa.....	7€
Malibú.....	7€
Cointreau.....	7€
Patxarán Baines.....	7€

CAFÈ | CAFÉ | COFFEE

Borghetti.....	10€
Tía María.....	7€

FRUITS SECS | FRUTOS SECOS | NUTS

Frangelico.....	8€
Disaronno.....	7€

HERBES | HIERBAS | HERBAL

Jägermeister.....	8€
-------------------	----

WHISKY

Bailey's.....	9€
Drambuie.....	9€

RON

BLANC | BLANCO | WHITE

Bacardi Carta blanca (Cuba).....	7,8€
----------------------------------	------

DORAT | DORADO | GOLDEN

Havana 3 (Cuba).....	7,7€
----------------------	------

FOSC | OSCURO | DARK

Capitán Morgan (Jamaica).....	8€
-------------------------------	----

AÑEJO - OLD VIEUX

Havana 7 (Cuba).....	9,7€
Zacapa 23 (Guatemala).....	15,1€
Abuelo 12 (Panamá).....	11,8€
Brugal Añejo (R. Dominicana)....	8€
Santa Teresa G. Reserva (Venezuela).....	7,8€
Santa Teresa 1796 (Venezuela)....	12,2€
Diplomático Reserva Exclusiva (Venezuela).....	12,5€

AGUARDIENTES

Orujo Zárate.....	9€
Grappa Nonino Friulana.....	15€

VODKA

SUECIA

Absolut.....	7,7€
--------------	------

FRANCIA

Grey Goose.....	13,4€
-----------------	-------

POLONIA

Belvedere.....	11,7€
----------------	-------

LETONIA

Stolichnaya.....	7,7€
------------------	------

HOLANDA

Ketel One.....	10,8€
----------------	-------

Contempo Gastrobar

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS



Lustau Fino Jarana D.O. Jerez <i>Palomino Fino</i>	3,5€
Lustau Manzanilla Papirosa D.O. Sanlúcar <i>Palomino y Palomino fino</i>	3,5€
Lustau vermut blanco <i>Fino y Moscatel</i>	4,5€
Lustau vermut rojo <i>Moscatel, Pedro Ximénez</i>	4,5€
Perucchi Vermut rojo <i>Vinos y mistelas de Alt Empordà y otros</i>	4,5€

ESPUMOSOS | SPARKLING



Raimat Brut Nature D.O. Cava <i>Xarel·lo y Chardonnay</i>	4€ 20€
Aire Brut Nature Rosé D.O. Cava <i>Xarel·lo y Pinot Noir</i>	6€ 30€
Ars Collecta Blanc de blancs Reserva D.O. Cava <i>Chardonnay, Parellada y Xarel·lo</i>	32€
Parxet 1920 Gran Reserva Extra Brut D.O. Cava <i>Pansa Blanca</i>	44€
Parxet María Cabané Gran Reserva D.O. Cava <i>Pansa Blanca, Parellada y Macabeu</i>	35€
Gramona III Lustros Brut Nature Corpinnat <i>Xarel·lo y Macabeu</i>	47€
Recaredo Terrers Brut Nature Corpinnat <i>Xarel·lo y Parellada</i>	40€
Bollinger Special Cuvee Brut A.O.C. Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	72€
Gonet-Medeville Cuvée Blanc noirs 1C. A.O.C. Champagne <i>Pinot Noir</i>	65€

Contempo Gastrobar

ROSATS | ROSADOS | ROSÉ



Muga D.O. Rioja

Tempranillo

5,7€ | 29€

Cara Nord D.O. Conca de Barberà

Trepat

5,4€ | 27€

Petit Caus D.O. Penedés

Merlot

5,8€ | 29€

Miraval A.O.C. Côtes de Provence

Garnacha, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

6,3€ | 32€

DOLÇOS | DULCES | SWEET



Ochoa (0,5) D.O. Navarra

Moscatel

4€ | 24€

Capçanes (0,75) D.O. Montsant

Garnacha

4€ | 24€

Toro Albalá don Px (0,75) D.O. Montilla Moriles

Pedro Ximénez

5€ | 25€

Gramona vi de glass (0,375) D.O. Penedés

Gewürztraminer

5€ | 25€

Château Derészla 5 Puttonyos (0,5) D.O.P. Tokaj

Furmint, Hárslevelü, Sárgamuskó, Zetà

7€ | 30€

Niepoort 10 años (0,75) D.O.C. Porto

*Touriga francesa, Touriga nacional, Tinta Çao,
Tinta Amarela, Tinta Barroc*

6€ | 25€

Contempo Gastrobar

BLANC | BLANCOS | WHITE






	Raventós D'Alella D.O. Alella <i>Pansa Blanca</i>	4,9€ 24€
	Blanc Selecció Josep Foraster D.O. Conca de Barberà <i>Garnacha blanca, Macabeo y Chardonnay</i>	32€
	Ekam D.O. Costers del Segre <i>Albariño y Riesling</i>	41€
	El Niu de la Cigonya D.O. Costers del Segre <i>Xarel·lo, Chardonnay y Albariño</i>	31€
	Turons La Pleta D.O. Costers del Segre <i>Chardonnay</i>	6,8€ 34€
	Augustus D.O. Penedés <i>Chardonnay</i>	6€ 30€
	Pardas D.O. Penedés <i>Xarel·lo</i>	7,2€ 36€
	Gramona Gessamí D.O. Penedés <i>Moscatel, Sauvignon Blanc y Gewüstraminer</i>	6€ 30€
	Abadal D.O. Pla de Bages <i>Picapoll</i>	31€
	Sentits Blancs D.O. Catalunya <i>Garnatxa blanca</i>	6,8€ 34€
	Ossian V.T. Castilla y León <i>Verdejo</i>	9,8€ 49€
	Perro Verde D.O. Rueda <i>Verdejo</i>	5,7€ 28€
	José Pariente D.O. Rueda <i>Sauvignon Blanc</i>	5,9€ 29€

Contempo Gastrobar

BLANC | BLANCOS | WHITE



Itsasmendi D.O. Bizkaiko Txakolina <i>Hondarribi Zuri Zerratie, Hondarribi Zuri</i>	5,8€ 29€
Gaba do Xil o Barreiro Blanco D.O. Valdeorras <i>Godello</i>	6,3€ 31€
Terras Gauda D.O. Rías Baixas <i>Albariño</i>	6,5€ 33€
Lapola D.O. Ribeira Sacra <i>Godello, Albariño y Doña Blanca</i>	36€
Mar de Frades D.O. Rias Baixas <i>Albariño</i>	7€ 35€
Viña Pomal D.O.C.Rioja <i>Viura y Malvasía</i>	4,5€ 22€
 Viña Pomal Vinos Singulares Reserva D.O.C.Rioja <i>Tempranillo blanco</i>	8,6€ 43€
Dr. Loosen Mosel-Saar, Alemania <i>Riesling</i>	6,1€ 31€
Cape Crest Te Mata G.I. Hawke's Bay, Nueva Zelanda <i>Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris y Sémillon</i>	37€
 Oremus Mandolás D.O.P. Tokaj, Hungría <i>Furmint</i>	6,6€ 33€
 Joseph Drouhin A.O.C. Petit Chablis, Francia <i>Chardonnay</i>	7,6€ 38€

Contempo Gastrobar

NEGRES | TINTOS | RED



	Llebre D.O. Costers del Segre <i>Ull de Llebre</i>	28€
▼	Thalarn D.O. Costers del Segre <i>Syrah</i>	10€ 50€
▼	Batlliu Biu D.O. Costers del Segre <i>Pinot Noir</i>	6,4€ 32€
▼	Perelada Finca Malaveina D.O. Empordá <i>Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Syrah y Garnatxa</i>	6,6€ 33€
	Dido La Universal D.O. Montsant <i>Merlot, Cab. Sauvignon, Syrah y Garnatxa</i>	34€
	El Pispá D.O. Montsant <i>Garnatxa negra y Carinyena</i>	5€ 25€
	Cartoixa de Scala Dei D.O.Q. Priorat <i>Carinyena y Garnatxa tinta</i>	53€
▼	Dofí D.O.Q. Priorat <i>Garnatxa tinta</i>	28€ 140€
▼	Martinet Bru D.O.Q. Priorat <i>Garnatxa y Syrah</i>	7,8€ 39€
	Camins del Priorat D.O.Q. Priorat <i>Carinyena, Syrah, Cab. Sauvignon y Garnatxa</i>	37€
▼	Laurel D.O.Q. Priorat <i>Syrah, Cab. Sauvignon y Garnacha</i>	10,4€ 52€
	Torreó de l'Indià D.O. Terra Alta <i>Garnatxa negra y Samsó</i>	31€
	Pittacum D.O. Bierzo <i>Mencía</i>	6€ 30€
▼	Abadía Retuerta Selección Especial V.T. Castilla y León <i>Syrah, Cab. Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Petit Verdot y Garnacha</i>	9,2€ 46€
▼	Mauro V.T. Castilla y León <i>Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon</i>	10,10€ 50,50€

Contempo Gastrobar

NEGRES | TINTOS | RED



	Izadi D.O.C. Rioja <i>Tempranillo</i>	25€
	La Vicalanda Reserva D.O.C. Rioja <i>Tempranillo</i>	6,5€ 33€
	Viña Pomal Selección 500 D.O.C. Rioja <i>Tempranillo y Garnacha</i>	5,2€ 26€
	La Montesa D.O.C. Rioja <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo</i>	32€
	Predicador D.O.C. Rioja <i>Tempranillo</i>	34€
	San Vicente D.O.C. Rioja <i>Tempranillo</i>	11,1€ 55,5€
	Austum ECO D.O. Ribera del Duero <i>Tinto fino</i>	5,6€ 28€
	Pago de Carraovejas D.O. Ribera del Duero <i>Tinto fino, Cab. Sauvignon y Merlot</i>	50€
	Pícaro del Águila D.O. Ribera del Duero <i>Tinto fino</i>	8€ 40€
	Flor de Pingus D.O. Ribera del Duero <i>Tinto fino</i>	30,4€ 152€
	Juan Gil Plata D.O. Jumilla <i>Monastrell</i>	6,3€ 32€
	Habla del Silencio V.T. Extremadura <i>Syrah, Cab. Sauvignon y Tempranillo</i>	32€
	Les Jalets A.O.C. C. Hermitage, Ródano Norte <i>Syrah</i>	7,1€ 35€
	La Fleur de Rocheyron A.O.C. S. Émilion, Bordeaux <i>Merlot</i>	10,8€ 54€
	Pauillac Chateau Latour A.O.C. Pauillac, Bordeaux <i>Cab. Sauvignon, Cab. Franc y Merlot</i>	16,2€ 81€
	Le vieux Donjon A.O.C. Châteuneuf du Pape, Rhone <i>Garnacha tinta</i>	12,2€ 61€
	Alta Vista vive D.O. Mendoza, Argentina <i>Malbec</i>	6,4€ 32€